

Robert
de Nola

NOTA DE TAST

El cava Robert de Nola Brut presenta una tonalitat pàl·lida amb matisos daurats i verdosos, formant un delicat rosari de fines bombolles amb una corona homogènia.

En nas apareixen uns primers aromes a sotabosc, notes a fruita cítrica i records a fulla de llozer amb un final de caramel de taronja. En boca, el cava Robert de Nola Brut exhibeix una fina acidesa amb suau bombolla de bon recorregut. El pas per boca és rodó i elegant, mostrant records vellutats amb notes de fruita dolça aportant a la fin un lleuger gust d'ametlla crua.

MARIDATGE

És un cava apte per acompanyar peixos grassos, estofats de carn, pasta fresca, assortits de bolets, embotits curats o cargols a la llauna.

ELABORACIÓ

El cava Robert de Nola Brut ha estat elaborat mimant les varietats autòctones de Penedès, veremades en les finques pròpies amb terrers francs, cuidant el cupatge amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre les mares.

El 50% de Xarel·lo aporta el cos i l'estructura necessària per tolerar el pas de el temps.

El 25% de Macabeu ofereix elegància, finura i delicades notes amargues amb aromes de fruita blanca i dolça.

El 25% de Parellada tanca el cupatge amb una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

Grau alcohòlic: 11,50 %
ATS (acidesa total): 4,5 ATS
Sucres residuals: 9 g/l



50% Xarel·lo
25% Macabeu
25% Parellada



14 mesos en ampolla



servir entre 6-8°C

